SHARP

クックブック 取扱説明編／料理編

グリル 家庭用

形名 KF-AX1（ケイ エフ エイ エックス）

HEALSIO
ヘルシオ グリル

COOK BOOK



お買いあげいただき、まことにありがとうございました。

このクックブック(取扱説明編／料理編)をよくお読みのうえ正しくお使いください。

●ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
●このクックブック(取扱説明編／料理編)は、保証書とともにいつでも見ることができる所に必ず保管してください。

※業務用として使用しないでください。

家族の健康を考えて

これからは 魚も野菜も“水で焼く”

どんな調理ができるの？

強い火力で食品に焦げ目をつけて加熱します。
焼き魚や焼き野菜、モーニングセット(パンと副菜を同時に加熱)など多彩な焼き物が楽しめます。ヘルシオ独自の水を使う加熱により、ヘルシーなお料理づくりができます。

ウォーターグリルとグリルの違いは？

ウォーターグリル

水を使うことで熱量が高くなるため、油を落としたいときや生の食品内部に火をよく通したい場合に使います。
- 焼き魚・鶏のもも焼き・焼きいもなどに向いています。

グリル

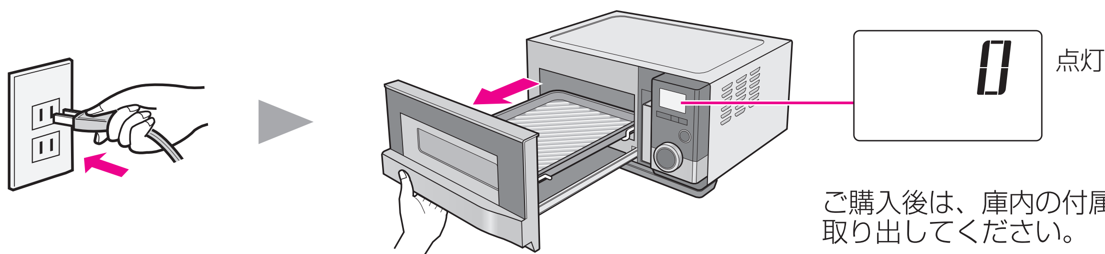
脱油や減塩よりも、焼き色や香ばしさを重視する場合に使います。
- ぶりの照り焼き・焼きもちなどに向いています。

ご購入後は、最初にカラ焼きをおこなってください P.39

庫内に付着している油を焼き切り、あらかじめ使用前に煙やにおいを出しておきます。
操作は、水タンクを取り出して(水を使わない)、［**14 庫内クリーン**］の操作をおこないます。

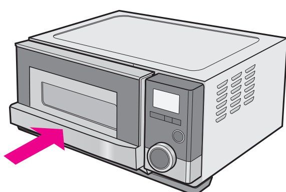
電源の入れかた、切れかた (オートオフ機能について) 省エネ設計

電源プラグを差し込み、扉を開けると電源が入ります。



ご購入後は、庫内の付属物を取り出してください。

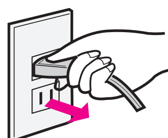
扉を閉めると1分後に電源が切れます。 次の場合、電源が切れません。



- 扉を開けていたり、0 表示以外のとき。
- 加熱終了後、ファンが回転しているとき。(最大10分)
- 高温表示のとき。(最大1時間程度)



電源プラグを抜く場合は ちょっと待って！



加熱終了後は、製品内部を冷やすために、ファンが最大10分程度回転します。製品を長持ちさせるためにファンの回転中は、なるべく電源プラグを抜かないでください。

もくじ　取扱説明編

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、
財産への損害を防止するため、
お守りいただくことを
説明しています。



■表示を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を次のように区分しています。

⚠警告	「死亡または重傷を負うおそれがある」内容です。
⚠注意	「けがをしたり財産に損害を受けるおそれがある」内容です。



数字は、詳しい説明を掲載しているおもなページです。

⚠警告

コンセントを単独で使う

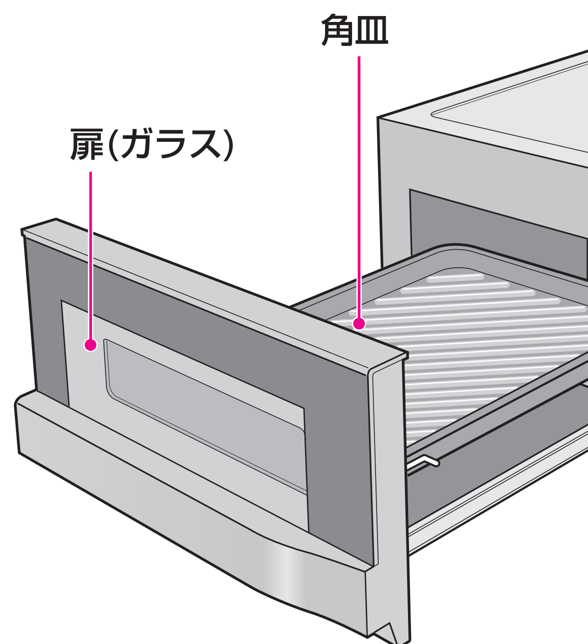


● **定格15A以上・交流100Vの専用コンセントを単独で使う**
(他の器具と併用した分岐コンセント「延長コード」を使うと、異常発熱し、発火・感電の原因)

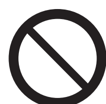
分解・修理・改造をしない



● **自分で絶対に分解・修理・改造をしない**
(感電・火災・けがの原因)
万一、異物が入った場合や修理は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご相談ください。P.43



子供だけで使わせない



● **幼児の手の届く所で使わない**
(感電・やけど・けがの原因)

角皿に油を入れて使わない



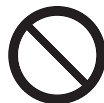
(火災のおそれ)

水をかけない



● **製品本体や使用中の扉に水をかけない**
(ガラスが割れるおそれ)

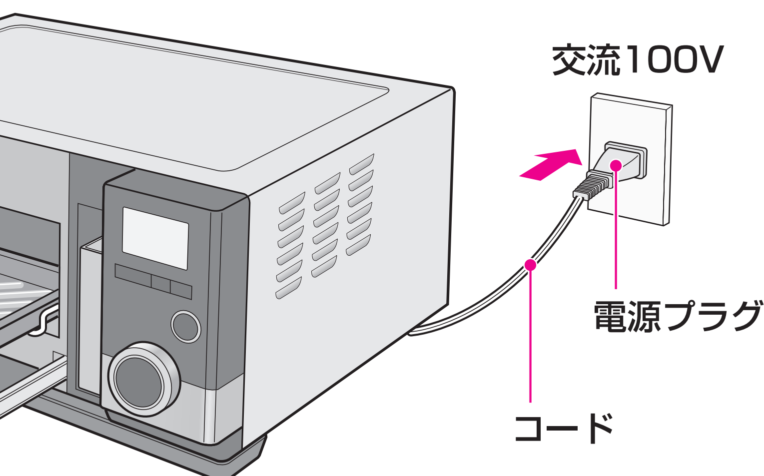
熱に弱いものを近付けない



● **カーテンなどの燃えやすいものの近くに置かない**
(変形・変色の原因)

■お守りいただく内容の種類を、次の表示で区分しています。

	絶対にしてはいけない「**禁止**」内容です。
	必ずしなければならない「**強制**」内容です。



異常・故障時には、直ちに使用を中止する


必ず実施

- **すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する**
  (感電・火災・けがの原因)

〈異常・故障例〉

- コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 自動的に切れないときがある。
- 焦げくさい臭いがしたり、異常な音や振動がする。
- スタート操作しても加熱しない。
- 扉に著しいガタや変形がある。
- 触れるとピリピリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

電源プラグやコードは、乱暴に扱わない 定期的にほこりを取り除く


禁止

- **ゆるんだコンセントは使わない**
- **傷んだ電源プラグやコードは使わない**
- **傷付けたり、変形させない**
  (加工する・高温部(排気口)に近付ける・無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込むなどすると、コードが破損し、火災・感電・ショートの原因)
- **濡れた手で抜き差ししない**
  (感電・けがの原因)

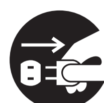

必ず実施

- **電源プラグは、根元まで確実に差し込む**
  (発火の原因)
- **定期的に電源プラグに付いたほこりを乾いた布で拭き取る**
  (ほこりがたまると、火災の原因)

 注意


禁止

- **電源プラグを抜くときは、コードを持って引き抜かない**
  (感電やショートして、発火の原因)


プラグを抜く

- **使用時以外は、電源プラグを抜く**
  (絶縁劣化による感電や漏電・火災の原因)

・・・安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

安全な場所に置く



- **丈夫で安定した水平な場所に置く**
  (傾いていると水が漏れて、故障の原因)
- **使用するときは、必ず換気をする**
- **製品が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用せず、点検を依頼する**(感電の原因)



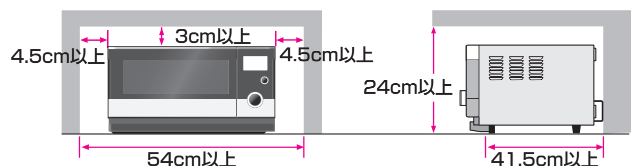
- **熱に弱い敷物の上で使わない**
  (火災の原因)
- **電源プラグやコードを製品で壁などに挟み込まない**
  (火災・感電・ショートの原因)
- **吸気口・排気口をふさがない** P.8
  (過熱による発火や故障のおそれ)
- **製品の上に物をのせない**
  (火災の原因)

- **壁との間をあけ、周りを密閉した状態にしない**
  新鮮な空気で、吸排気が十分にできるように、下記の離隔距離を守る。(故障のおそれ)

●排気口(両側面)付近に窓ガラス、熱に弱い家具やコンセントのある壁面がある場合は、20cm以上離す。(それでも温度差によってガラスが割れたり、熱変形のおそれがあります)

消防法基準適合　組込形

場所	離隔距離
上方	3cm
左方	4.5cm
右方	4.5cm
前方	開放
後方	0cm
下方	0cm



角皿が汚れた状態で加熱しない



- **続けて加熱するときは、角皿に残った調理物・油分を残したままにしない**
  (発火の原因)
  お手入れ P.36

加熱のしすぎを防ぐために



- **自動メニューを正しく合わせる**
- **手動で加熱するときは、料理編を参考に加熱時間を合わせる** P.12〜35

(必要以上の加熱は、発煙・発火のおそれ)

調理中の発火を防ぐために



- **缶詰めやびん詰めなどを直接加熱しない**
  (破裂したり、赤熱して、やけどやけがの原因)
- **使用中は、本体から離れない**
- **調理以外の目的で使わない**
- **角皿にオーブン用クッキングペーパーを敷いたり、グリル用小石などを入れない** (発煙の原因)



- **使用後は、必ずお手入れする**

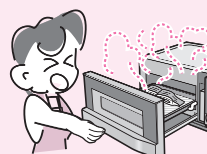
蒸気・高温部に触らない



- **加熱中や加熱後しばらくは、高温箇所(扉・庫内・キャビネットなど)に触らない** (やけどの原因)



- **扉を開けるときは、顔を近付けない**
  (庫内の蒸気によってやけどのおそれ)





- **お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなう** (やけどの原因)

使用上のご注意

庫内の食品が燃え出したときは扉を開けない


禁止

扉を開けると空気が入り、勢いよく燃えます。

- **扉に水をかけない**(ガラスが割れます)

次の手順で消火する。

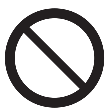
(1) **とりけし** **キー**を押す。
(2) 電源プラグを抜く。
(3) 本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。

水タンクを正しく使う


必ず実施

- **水道水を使う**
  浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーターなどは、水道水に比べて、カビや雑菌が繁殖しやすくなります。
- **水タンクの水は一日１度は捨てる**
  水は、水蒸気となって直接食品に触れるので、衛生的で新しい水を使用してください。
- **水タンクの容器・フタは、こまめに洗い、清潔に保つ**
  水の交換だけでは、容器に水あか、ぬめりが付着するので、やわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤(中性)で洗ってください。

食器洗い乾燥機では、洗わない
(熱で変形するおそれ)


禁止

- **コンロのそばや直接高温になる場所に置かない**
  (容器が溶けたり、変形する原因)
- **水タンクに損傷があるときは、使わない**
  故障の原因になります。お買いあげの販売店にご相談ください。

※ 水タンクを本体から取り出すときに、少量の水がつゆ受けに流れますが、故障ではありません。

知っておいてください

- **扉を引き出したときに、上から強い力を加えない**
  (扉や角皿が落下してけがをしたり、器具を破壊する原因)
  幼児がぶら下がることがないようにしてください。

調理するときは

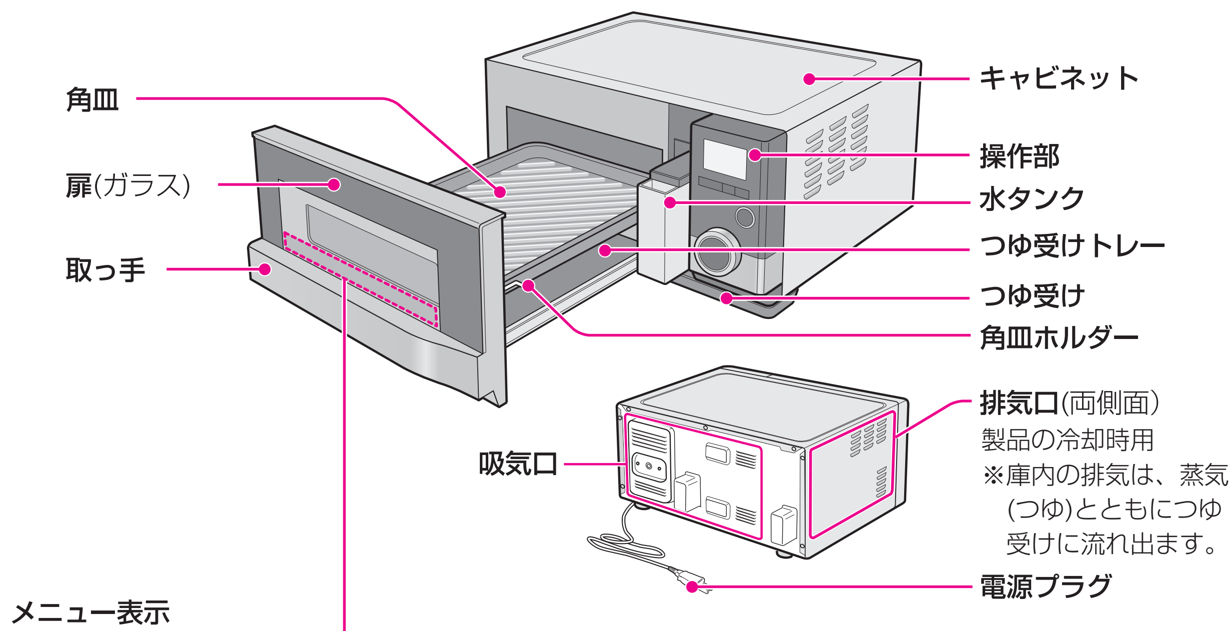
- **調理物の厚みや高さ(容器を含め)は、5cmまで**
- **調理物は、角皿の中央にのせる**
- **ハマグリなど開くものを焼かない**
- **角皿に触れていない部分は、焦げ色が付きません**
- **加熱中は、なるべく扉を開けない**
  (うまく仕上がらない場合があります)
  様子を見るときは、残り時間表示になってから、すばやくおこなってください。
  扉を開けている間も、加熱は進行します。
  2分を超えるとお知らせ音が鳴り、加熱が停止します。
  残り時間を表示している場合は、扉を閉め、**スタート** **キー**を押すと加熱が再開します。
- **延長操作について**
  加熱終了後1分以内に、回転つまみを回し(最大10分)、**スタート** **キー**を押します。
  ※加熱終了後に扉を開けなかった場合は、3分間、延長操作を受け付けます。

加熱終了後は

- **扉は、ゆっくり引き出す**
  (高温の油や水分でやけどのおそれ)
- **扉を引き出したままにしない** (けがの原因)
- **高温の角皿と角皿ホルダーに触らない**
  (水タンクの出し入れ時など、やけどに注意する)
- 加熱後は、扉内側のパッキン(黒いゴム)やつゆ受けトレー、庫内に結露水が溜まることがあります。また、加熱中に庫内天面に付いた油が加熱後も天面の余熱で焼け、煙が出ることがあります。ご使用の都度、**冷めてからふきんなどで拭き取ってください。**

各部のなまえ

本体



〔 自動メニュー 〕

					— サックリあたため —	— お手入れ —
1 減塩焼き魚	3 姿　身　魚	5 ヘルシー焼き野菜	7 鶏のから揚げ	9 モーニングセット	11 天　ぷ　ら	13 本体水抜き
2 切　身　魚	4 つけ焼き魚	6 焼　き　い　も	8 ト　ー　ス　ト	10 健 康 セ ッ ト	12 調理済みフライ	14 庫内クリーン

操作部



表示部について

※バックライトは点灯しません。

自動メニュー番号・加熱の種類・加熱時間などを表示。
(説明のためにすべて表示させています)

健康サイン
減塩・ビタミン保存・カロリーダウン効果のある自動メニューは、▼表示します。

1 仕上がり キー
●自動メニューでは仕上がりを、手動加熱では火力を調節するときに。

2 手動切替 キー
●手動加熱を選択するときに。

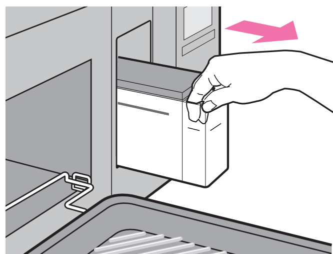
3 とりけし キー
●途中で加熱をやめるときや操作を取り消すときに。

4 スタート キー
●加熱をスタートさせるときに。
ランプが点滅して、押すタイミングをお知らせします。
加熱中は、点灯に変わります。

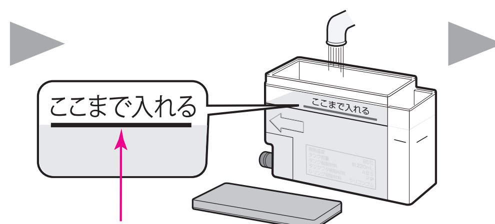
5 回転つまみ
●目的のメニューや加熱時間を合わせるときに。

水タンクの使いかた　水道水を使い、使用後は水を捨て水洗いを！　いつも衛生的に

扉を開けて、取り出す



ラインまで水道水を入れる

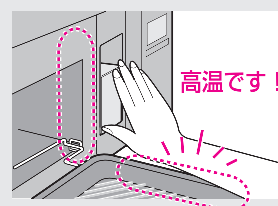


フタをしてセットする
(奥までしっかり押し込む)

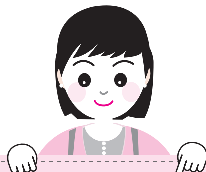


ご注意

- **調理後の角皿・角皿ホルダーには、素手で触らない**
  特に続けて加熱をおこなう際、水補給で水タンクの出し入れをするときは、やけどに注意してください。
- 水が足りないときや、水タンクがきちんとセットできていないときは、[**水補給**]の表示が出ます。

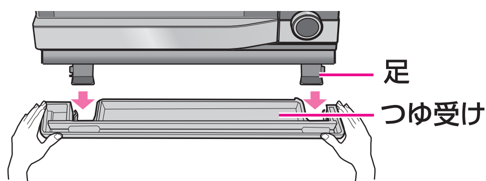


つゆ受けについて

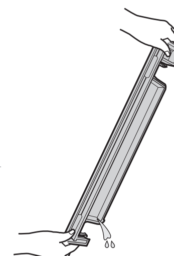


いつもセットしておきます。
調理を終えたら、水を捨ててください。

両端を持ち、水平に引き出す
セット時も水平に差し込む
(足の手前で固定)

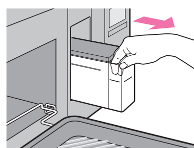


水を捨てる

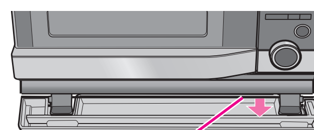


知っておいてください！！
水タンクを取り出すときは、必ずつゆ受けをセットしておきます。

水タンクを取り出すと



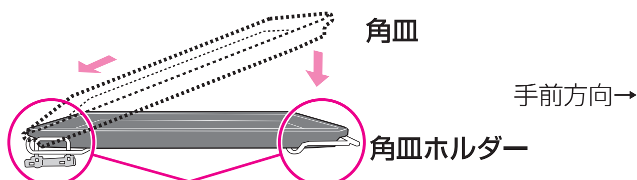
1分程度で本体に残っていた水が排水されます。



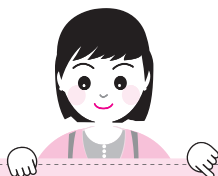
ご注意
つゆ受けに溜まった水を触らない
熱い場合があります。(やけどの原因)

角皿のセットについて

角皿ホルダーにきっちりセットしてください。



操作方法



ご購入後は、最初に[14 庫内クリーン]で**カラ焼き**を
おこなってください。(約20分程度) P.39

自動メニュー(1～12)

自動メニュー13・14は、39ページで説明しています。

準備

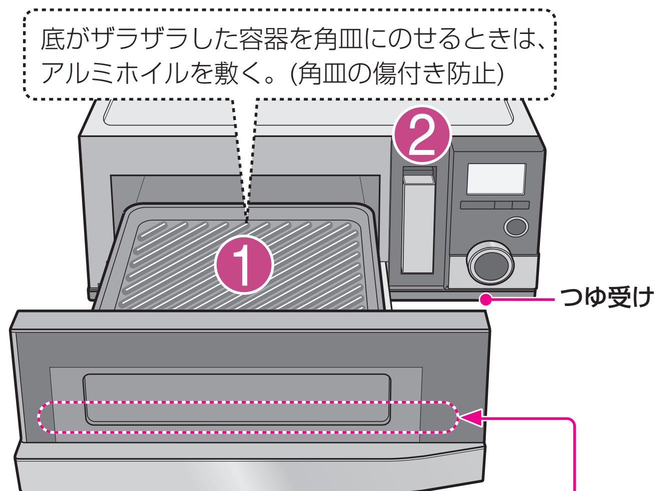
① 角皿に調理物を置く

② 水タンクをセットする
(つゆ受けが、カラである
ことを確認)

- [4 つけ焼き魚]のときは、水は
不要です。

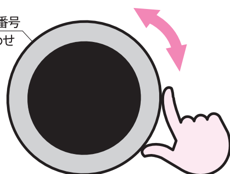
※水不要の場合、水タンクは、
取り出していてもよい。

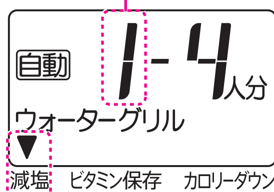
底がザラザラした容器を角皿にのせるときは、
アルミホイルを敷く。(角皿の傷付き防止)



1

メニュー番号・分量
を合わせる





メニュー番号一覧に
表示しています。

- 表示例 :[**1 減塩焼き魚**]を
[**4人分**]調理するとき
- 健康サイン：**減塩**

メニュー番号**8～12**は、
分量合わせの表示はしません。

2

扉を閉めて
スタート
する





- 仕上がりを調節するときは、
スタート後30秒以内に
「**強め**」または「**弱め**」を押します。



加熱終了

加熱中

加熱途中で
残り時間を表示

ピーピーピーピー

食品を取り出す

延長 0秒
高温

- **加熱が足りない場合は、**
[**延長**]表示中に回転つまみで
加熱時間(最大10分)を合わせ、
[**スタート**]**キー**を押す。

- ご使用後は、水タンクを取り出し、約1分後につゆ受けの水を捨てる。

使用上のご注意 P.7 に大切なことが書いてあります。
必ずお読みください。 調理するときは 加熱終了後は

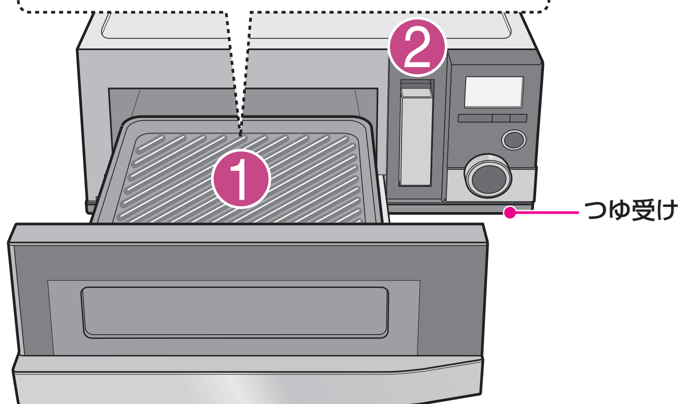
手動加熱　ウォーターグリル・グリル

準備

1 **角皿に調理物を置く**

2 **水タンクをセットする**
(つゆ受けが、カラであることを確認)

● [**グリル**]のときは、水は不要です。
※水不要の場合、水タンクは、取り出していてもよい。



底がザラザラした容器を角皿にのせるときは、アルミホイルを敷く。(角皿の傷付き防止)

つゆ受け

1

手動切替 キーを押し、ウォーターグリル または グリルを選択する

押すたびに[**ウォーターグリル**]と[**グリル**]が交互に表示します。







● 火力調節をするときは、「**強め**」または「**弱め**」を押します。

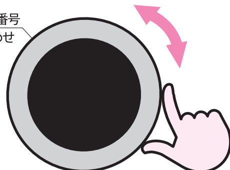




弱め　強め

2

加熱時間を合わせる





● 初め、[15分]を表示
● **最大35分まで**（1分単位）

表示例 :[**ウォーターグリル**]で[**10分**]加熱するとき

3

扉を閉めて **スタートする**



加熱終了

加熱中

残り時間を表示

ピーピーピーピー

食品を取り出す



● **加熱が足りない場合は、**
[**延長**]表示中に回転つまみで加熱時間(最大10分)を合わせ、**スタート** キーを押す。

● ご使用後は、水タンクを取り出し、約1分後につゆ受けの水を捨てる。

操作方法

サックリあたため 早見表

- 調理済みの天ぷらやフライの余分な油を落として、サックリあたためます。
- 角皿に食品をのせ、メニュー番号を合わせて **スタート** を押します。





11 天ぷら

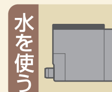
すでに油で揚げたもののあたためです。

カロリーダウン

あたためる食品	加熱前の状態	目安分量	仕上がりキー (スタート後、30秒以内に押します)	加熱時間の目安
●天ぷら	常温・冷蔵	100～300g	300gのときは Λ(強め)	12～13分

※かき揚げは、焦げやすいため手動加熱の **ウォーターグリル** で9～12分を目安に、様子を見ながらひかえめに加熱してください。





12 調理済みフライ

すでに油で揚げたものや、焼いたもののあたためです。

あたためる食品	加熱前の状態	目安分量	仕上がりキー (スタート後、30秒以内に押します)	加熱時間の目安
●とんかつ	常温・冷蔵	100～300g	200g以下のときは V(弱め)	11～13分
●コロッケ	常温・冷蔵	100～300g		11～13分
●骨付きフライドチキン	常温・冷蔵	100～400g		11～13分
●フライドポテト	常温・冷蔵	100～200g	V(弱め)	約11分
●ハンバーグ	常温・冷蔵	1～4個 (1個90g)	1個のときは V(弱め)	11～13分
●焼き魚	常温・冷蔵	1～3切れ (1切れ100g)	1切れのときは V(弱め)	11～13分
	＊たれ付きの焼き魚は焦げやすいので、P.35の「ぶりの照り焼きあたため」を参考に、手動加熱の **ウォーターグリル** の V(弱め)で加熱してください。			
●調理済みお弁当用フライ	冷凍	80～150g (1個20～35g)	—	約14分
●たこ焼き	冷凍	100～300g	200g以上のときは Λ(強め)	13～14分
●たい焼き	冷凍	80～320g (1個80g)	1個のときは V(弱め)	11～13分

ご注意

- **揚げる前のとんかつやコロッケなど、パン粉が白い状態のものは、調理できません。**
- 食品の種類や形状により仕上がりが変わります。仕上がり調節や加熱の延長を利用してください。とくに市販品は、千差万別ですので、様子を見ながら加熱してください。
- 食品の種類や状態により、加熱後の油の落ち方が異なります。(食品によっては、全く油が落ちないものもあります)

手動加熱を使ったカンタンメニュー

●仕上がりは、素材の大きさ、分量、鮮度、季節などにより異なることがあります。
焼け具合を見ながら焼いてください。

ウォーターグリル または グリル を選んだあとに V仕上がりΛ で設定します。

火力設定	ウォーターグリル（水を使う） 油を落としたいときや、生の食品内部に火をよく通したい場合などに使います。	グリル 焼き色や香ばしさを重視する場合に使います。
Λ(強め)	**みりん干し** あじ6枚(1枚10g) 7~8分 ＊焦げやすく、いろいろな種類があるので、様子を見ながら焼いてください。 **焼きさざえ** 4個(350g) 高さ5cmまで 9~11分 ＊しょうゆ・酒各小さじ1をあわせたものを、等分に口から注ぐ。角皿にアルミホイルを敷き並べる。 **冷凍ピザ** 1枚(直径15cm) 11~12分	**もち**(常温・冷蔵) 4個(1個50g) 9~10分 (冷凍) 4個(1個50g) 10~12分
V仕上がりΛ は押さない	**うなぎのかば焼きのあたため** 1切れ(100g) 9~11分 ＊皮を下にしてのせる。 **パンのあたため**(常温・冷蔵) 2個(80g) 5~6分 **パンのあたため**(冷凍) 2個(80g) 6~7分	**ピザ**(市販の冷蔵品) 1枚(直径15cm) 10~11分 **焼きおにぎり**(常温) 4個(1個100g) 11~13分 ＊白いごはんをおにぎりにしたもの。おにぎりの表面にまんべんなくしょうゆをぬって加熱する。
V(弱め)	**総菜パンのあたため**(常温・冷蔵) 1個(100g) 7~8分 **ぶりの照り焼きのあたため** 2切れ(150g) 9~10分 **焼きとりのあたため** 6本(150g) 8~9分	―

料理編

[自動メニュー]を手動加熱で焼くとき

次の場合、手動加熱で様子を見ながら、加熱を追加してください。
●残り時間が確定する前に扉を開けてしまったとき
●加熱途中で停電になったとき
●「延長」表示が消えたあとで、加熱を追加したいとき

自動メニュー	手動で加熱する場合
1 減塩焼き魚	ウォーターグリル Λ(強め)
2 切身魚	ウォーターグリル Λ(強め)
3 姿身魚	ウォーターグリル Λ(強め)
4 つけ焼き魚	グリル V(弱め)
5 ヘルシー焼き野菜	ウォーターグリル
6 焼きいも	ウォーターグリル
7 鶏のから揚げ	ウォーターグリル
8 トースト	ウォーターグリル
9 モーニングセット	ウォーターグリル
10 健康セット	ウォーターグリル
11 サックリあたため 天ぷら	ウォーターグリル
12 サックリあたため 調理済みフライ	ウォーターグリル

ご注意

自動加熱は、マイコンで微妙な火加減や加熱時間のコントロールをおこなっていますので、手動加熱とは仕上がりが異なることがあります。

お手入れ



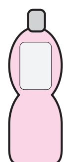
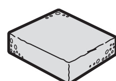
注 意



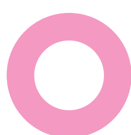
必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう

【やけどの原因】

汚れたら、すぐに！こまめに！が、お手入れ上手のポイントです

洗剤・スポンジなどを使う前に確認を



使えるもの

- **薄めた台所用合成洗剤**(中性)
- **スポンジの柔らかい面**

使えないもの



- **漂白剤、住宅・家具用合成洗剤**(アルカリ性・酸性)・**クレンザー・アルコール・オーブンクリーナー・ シンナー・ ベンジン・換気扇洗剤など**(変色の原因)
- **スポンジの硬い面・金属たわし**(塗装はがれの原因)

扉・つゆ受けトレー

こまめに **水拭きする**

汚れが落ちにくいときは、薄めた台所用合成洗剤(中性)を使い、最後は、水拭きをします。

扉ははずしてお手入れできます。

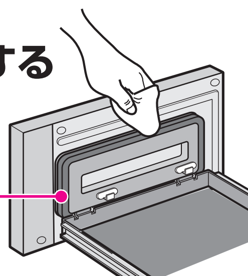
食器洗い乾燥機で洗わない

扉のはずしかた P.38

扉パッキン

使うたびに **から拭きする**

蒸気が水滴となって溜まるので、柔らかい布で拭き取ってください。

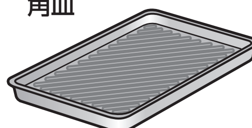


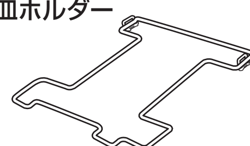
(扉内側から見たところ)

- 蒸気漏れの原因になるので絶対に引っ張らないでください。
- 高温により一時的に変形することがありますが、温度が下がると元に戻ります。

角皿・角皿ホルダー

使うたびに **洗剤で洗う**

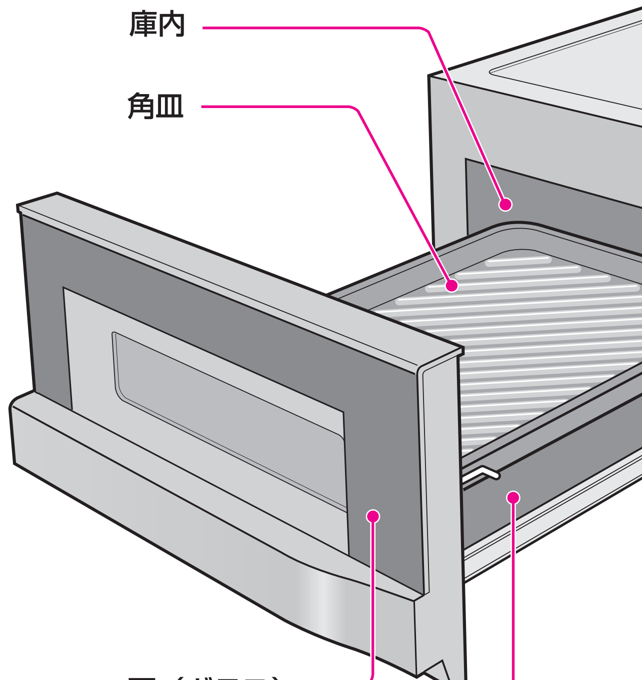




角皿のコーティングは、ご使用にともない消耗します。傷を付けないように扱ってください。消耗した場合は、交換してください。
※部品購入の際は、お買いあげの販売店へお申し付けください。

角皿ホルダーのはずしかたは、

扉のはずしかた P.38 の 1 を参照





注 意



角皿が汚れた状態で、加熱しない

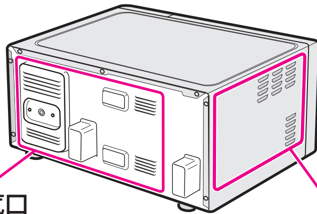
【発火の原因】

(電源プラグのほこりも拭き取りましょう)

外側

汚れてきたら **水拭きする**

汚れが取れにくいときは、薄めた台所用合成洗剤(中性)を使い最後は水拭きする。



乾いた布でほこりを拭き取る。
(換気できずに、故障の原因)

庫内

こまめに **水拭きする**

汚れが取れにくいとき

自動メニュー[14 庫内クリーン]を使う P.39

油等を焼き切り、その後蒸気で蒸らして、汚れを落としやすくします。

においを軽減させるには…

水タンクを入れずに「**14 庫内クリーン**」操作をおこないます。

操作部 **スプレー式の洗剤を直接かけない**

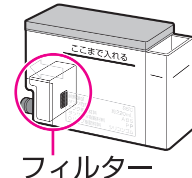
(液が浸透し、故障の原因)

こまめに **柔らかい布でから拭きする**

水タンク **食器洗い乾燥機で洗わない**

こまめに **水洗いまたは、洗剤で洗う**

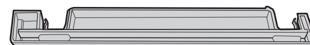
フィルターは交換できません。
破らないようご注意ください。
水タンクを使ったら、
一日1度は、水を捨て、衛生的にお使いください。



つゆ受け

こまめに **水洗いまたは、洗剤で洗う**

水タンクの出し入れ時の水や、扉内側に付着したつゆが溜まります。こまめに捨て、捨てた後は必ずセットしてください。



製品内部の給水パイプのお手入れ

一日1度 (水タンクを使ったら)

自動メニュー[13 本体水抜き]を使う

給水パイプに残っている水を高温で蒸発させ、乾燥できるのでパイプ内が衛生的です。P.39

・・・お手入れ



注 意



必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう

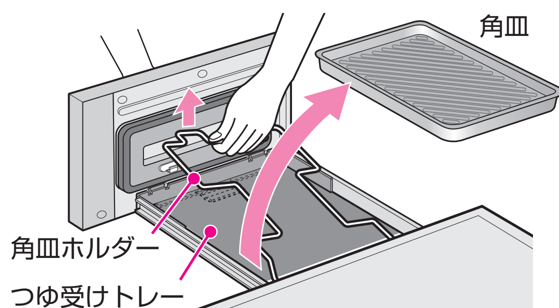
【やけどの原因】

扉のはずしかた

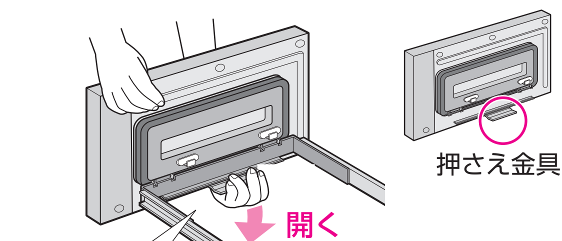
扉の水洗いについて 大切

扉のガラスは2重構造となっており、浸け置き等で内部に汚れた水や食品カスが侵入し、更に汚れるおそれがあるため、おすすめできません。
どうしても水洗いをおこないたい場合は、**洗剤を内部に残さない・きれいな水ですすぐ・十分に水を切り、乾燥させて扉を取付けてください。**ガラス内部に付いた水滴は、自然に蒸発します。早く乾燥させたい場合は、水タンクを取り出して［**14 庫内クリーン**］P.39の操作をおこなってください。

1 角皿、角皿ホルダーをはずす



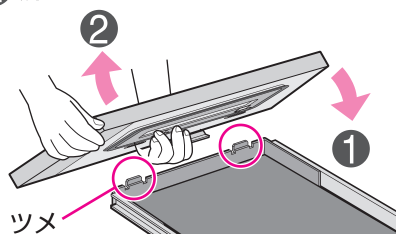
2 つゆ受けトレー**裏側**の、押さえ金具を下方向に開き、



つゆ受けトレーを透明にして説明しています。

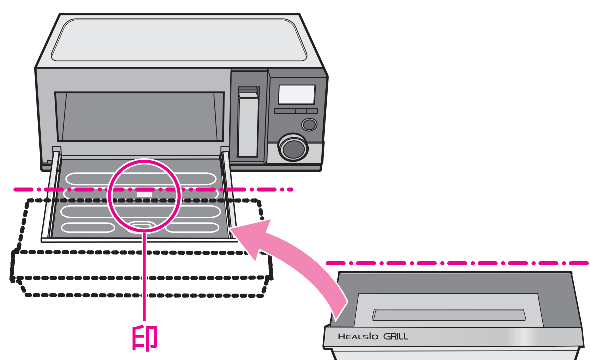
❶ 扉の上部を傾け、

❷ 扉を持ってツメからはずす

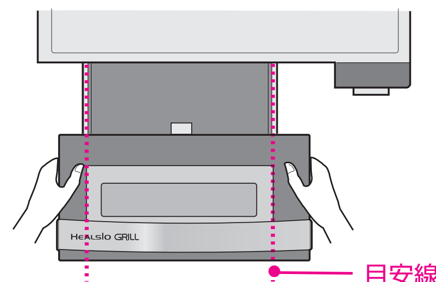


付けかた

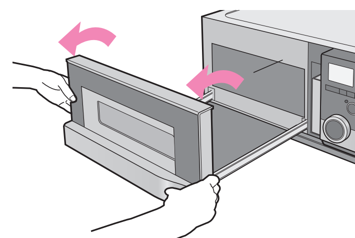
1 扉を倒してつゆ受けトレーの**印**に合わせて扉をのせる



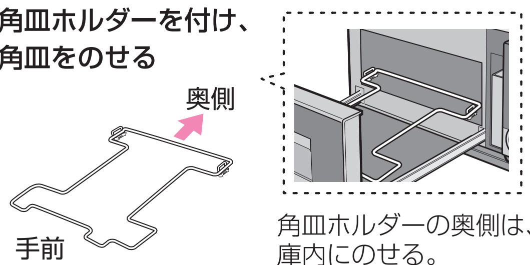
2 扉を**目安線**に合わせる



3 カチッと音がするまで、手を添えて、手前に起こす

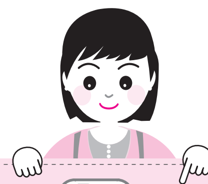


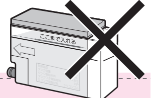
4 角皿ホルダーを付け、角皿をのせる



角皿ホルダーの奥側は、庫内にのせる。

自動メニュー[13 本体水抜き][14 庫内クリーン]の詳しい説明は、P.37 を参照ください。



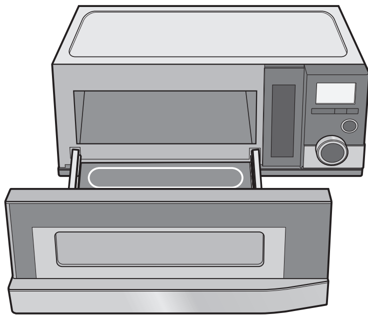


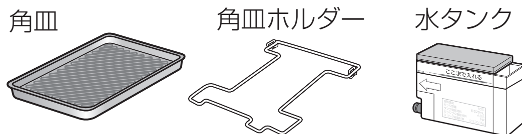
カラ焼き P.2 をするときは、**水タンクを取り出し、庫内クリーンと同じ操作をおこなってください。**

本体水抜き （所要時間：2～10分程度）

準備

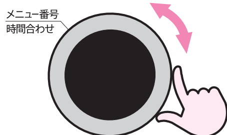
角皿、角皿ホルダー、水タンクを取り出す





1

13に合わせる



13

2

扉を閉めて
スタート
する



庫内クリーン （所要時間：10分程度）カラ焼きのときは、20分程度

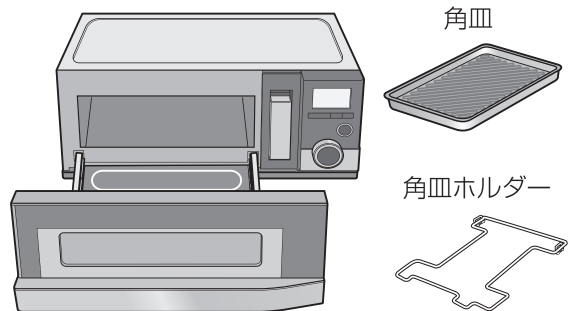
準備

大切

必ず部屋の窓を全開するか換気扇を回す

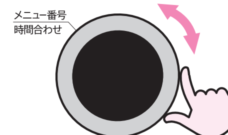
煙やにおいに敏感な小鳥などは、別の部屋に移しておきます。

角皿、角皿ホルダーを取り出す
水タンクは、水を入れてセットする
(カラ焼きのときは水タンクを取り出します)



1

14に合わせる



14

水を使う場合は、加熱途中で［ウォーター］を表示。

2

扉を閉めて
スタート
する



加熱中

ピーピーピーピー

加熱中・加熱後は

本体がかなり熱くなっています。ご注意ください。

高温のため庫内壁が膨張するとき(戻るとき)に「ポン」と鳴ることがあります。

加熱終了（本体水抜き）

- 本体が冷めてから扉を開け、庫内に水滴が付いている場合は、**乾いたふきん**などで拭く。

加熱終了（庫内クリーン）

- カラ焼きのときは、本体が冷めてから扉を開ける。
- 庫内クリーン(水使用)のときは、加熱終了後、**やけどに注意して、固く絞ったぬれふきん**などで汚れを取り除く。

Q&A こんなときは？

お問い合わせの前に、
一度お読みください。



	こんなとき	参考にしてください
水タンクについて	浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーターが使えるの？	●おすすめできません。 水道水以外は、カビや雑菌が繁殖しやすくなり、よりこまめな水タンクのお手入れが必要となります。
	お湯は使えるの？	●時間の短縮になりません。 容器が変形するおそれがあるので使わないでください。
	水を使わない調理のとき、水タンクはどうするの？	●本体に水タンクをセットされていても(水が入っていてもカラでも)、取り出していても調理に支障ありません。
	水タンクの水は、毎回入れるの？	●調理するたびに新しい水道水を「**ここまで入れる**」のラインまで入れてください。 ここまで入れる
	使用後の水タンクは、どうすればいいの？	●続けて使用しない場合、気温によっては、水が腐りやすくなりますので、使用しないときはカラにしておくか、外に取り出しておくことをおすすめします。 1日一度は水を捨てましょう。
調理について	脱油・減塩効果を目的としないで焼く方法は？	●水を使わない **手動**［**グリル**］で加熱します。
	同じメニューを連続でくり返し調理することができますか？	●庫内や付属品が熱い場合、うまく仕上がらないことがあります。 **様子を見ながら加熱**してください。
	料理編に記載していないメニューの加熱方法は？	●料理編に記載の類似メニューを参考にして、様子を見ながら加熱してください。
	料理編に記載している人数分を変えて作りたいときは？	●自動メニューの場合は、基本的には料理編に記載の分量で調理してください。 ●分量を変更する場合、角皿にのる程度の分量であれば、料理編に記載の内容で加熱を開始し、様子を見ながら加熱してください。 加熱が足りない場合は、延長加熱をおこなってください。
	予熱はしないの？	●予熱をする必要はありません。誤って、調理物を入れずに加熱をスタートさせた場合は、**とりけし** **キー**を押してから調理物を入れ、加熱操作をしてください。 ●庫内や付属品が熱い場合、うまく仕上がらないことがあります。 **様子を見ながら加熱**してください。
停電時	加熱途中で停電した場合、どうすればいいの？	●自動メニューの場合は、料理編 P.35 を参考に、 **手動**［**ウォーターグリル**］または［**グリル**］で様子を見ながら加熱してください。

故障かな？



	こんな場合	故障ではありません
音	加熱中に 「ポン」、「きしみ音」がする。	● 高温のため、庫内壁が膨張するときの音です。 また、冷めるときにも音がすることがあります。
音	加熱中や終了後に「ブーン」、と鳴る。	● 製品内部の部品を保護するために冷却用ファンが回転します。 加熱終了後も最大10分程度回転します。
音	キーの受け付け音、 加熱終了音が鳴らない。	● 音を消す設定になっていませんか？ 手動切替キーを4秒間押し続けると、「ピッ」と1回鳴り、 設定を変更できます。 音を消すとき、鳴らすとき(操作音・加熱終了音) P.42
音	加熱中にカチカチ音がする。	● 加熱をコントロールしているためです。
動作	コンセントに電源プラグを 差し込んでいるのに 何も表示しない。	● 扉を開けると電源が入ります。0を表示します。 ● 扉を閉めて1分間放置すると表示が消え、電源が切れます。 電源の入れかた、切れかた(オートオフ機能について) 省エネ設計 P.2
動作	加熱中に電源がすぐ切れる。 (ブレーカーが切れる)	● 電気の容量を超えていませんか？ お買いあげの販売店にご相談ください。
動作	電源が切れない。	● 庫内温度が高い場合は、電源が切れません。庫内温度が下がり、 [高温]表示が消えると電源が切れます。(最大1時間程度) ● 扉を開けていたり、0 以外の表示で放置していませんか？ P.2
動作	扉から風または、 蒸気が出る。	● 多少の蒸気や風が出ることがありますが、異常ではありません。 蒸気量が気になる場合は、お買いあげの販売店、またはお客様 ご相談窓口にご相談ください。
動作	加熱途中、扉を開けても 加熱が停止しない。	● 扉を開けて2分間は、加熱は進行します。 その後お知らせ音が鳴り、加熱が停止します。
動作	加熱がスタートしない。	● 扉をしっかり押して、閉めていますか？ 閉め直してください。

次ページにつづく

•••故障かな？ こんな表示が出たときは

エラー音（ピピピピ…）が鳴ります。

表示内容	原　因	対処方法
水補給	●水タンクの水が足りません。 ●水タンクがセットされていません。	●「ここまで入れる」のラインまで水を入れて水タンクをセットしてください。
U11	●[13 本体水抜き] の操作で水タンクが本体にセットされているためです。	●水タンクを取り出してください。
U15	●製品内部の水が凍結して、水を使う加熱ができません。 水タンクを無理に取り出さないでください。	●凍結している水を溶かすために、手動切替キーを2回押し(グリル加熱で)、回転つまみで35分に合わせ、スタートキーを押してください。(この操作を2回おこなってください)
C 番号 ⇄ 888 (交互に表示)	●製品が故障している場合があります。電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店または、お客様ご相談窓口に表示の内容(C番号)をご連絡ください。P.43	

自動的に表示が動くとき

表示内容	原　因	対処方法
自動 1-2 人分 ウォーターグリル ▼ デモ	●**デモ表示になっています。** この状態では、加熱ができません。 ※デモ表示とは、店頭などで商品の特長や機能を説明するための表示。(自動的に表示が動きます)	●とりけしキーをピッと鳴るまで4秒以上押し、さらに4回押す。右下の「デモ」が消えると使えます。

音を消すとき、鳴らすとき (操作音・加熱終了音)



- 「ピピッ」と鳴るまで4秒間押すと、音が消えます。
- 「ピッ」と鳴るまで4秒間押すと、音が鳴ります。

※電源が切れても設定された状態を保ちますが、エラー時の音（ピピピピピ）は、鳴ります。

設定完了です。
とりけしキーを押し、0表示にしてから操作してください。



長年ご使用の場合は商品の点検を！

こんな症状はありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 自動的に切れないときがある。
- 焦げくさい臭いがしたり、異常な音や振動がする。
- スタート操作しても加熱しない。
- 扉に著しいガタや変形がある。
- 触れるとピリピリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは

出張修理

1 「Q＆A」「故障かな?」を調べてください。 P.40〜42

2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。

3 お買いあげの販売店に次のことを、お知らせください。

- 品名：グリル
- 形名：(本書の表紙に記載の形名)
- お買いあげ日(年月日)
- 故障の状態(具体的に)
- ご住所(付近の目印も合わせてお知らせください)
- お名前　• 電話番号　• ご訪問希望日

この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。

保証書(別添)

- 保証書は「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってください。保証書は内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間… お買いあげの日から1年間です。**
  保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。
  ※一般家庭用以外(たとえば、業務用、車両・船舶への搭載)に使用された場合の故障・損傷など有料です。

保証期間中

- 修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

- 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は、グリルの補修用性能部品を製品の製造打切後、6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

- 修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の料金です。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。
電話番号をお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。FAX送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。 ▶▶▶ シャープサポートページ http://www.sharp.co.jp/support/



使用方法・お買い物相談 など

【お客様相談センター】



0120 - 078 - 178
携帯電話・PHSからもご利用いただけます。




受付時間　(年末年始を除く)
●月曜〜土曜：**9：00〜18：00**
●日曜・祝日：**9：00〜17：00**





■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…
〒581-8585
大阪府八尾市北亀井町3-1-72
電話：**06 - 6792 - 1582**　FAX：**06 - 6792 - 5993**



修理のご相談 など

【修理相談センター】(沖縄地区を除く)



0120 - 02 - 4649
携帯電話・PHSからもご利用いただけます。




受付時間　(年末年始を除く)
●月曜〜土曜：**9：00〜20：00**
●日曜・祝日：**9：00〜17：00**





※「持込修理」「部品購入」をご希望の方は、下記の〈補足〉をご覧ください。

■<IP電話やファクシミリをご利用>または<沖縄地区の方>は…

	IP電話	ファックス
東日本地区	043 - 299 - 3863	043 - 299 - 3865
西日本地区	06 - 6792 - 5511	06 - 6792 - 3221
沖縄地区	「那覇サービスセンター」098 - 861 - 0866	(月〜金 9：00〜17：40)

補足 持込修理および部品購入のご相談は、下記地区別窓口でも承っております。

地区別窓口

■受付時間（祝日など弊社休日を除く）
＊月曜〜土曜：**9：00〜17：40**
〔但し、沖縄地区〕は……＊月曜〜金曜：**9：00〜17：40**

















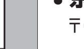







地区	窓口	電話番号	住所
北海道	札幌 サービスセンター	011-641-4685	〒063-0801　札幌市西区二十四軒1条7-3-17
東北	仙台 サービスセンター	022-288-9142	〒984-0002　仙台市若林区卸町東3-1-27
関東	宇都宮 サービスセンター	028-637-1179	〒320-0833　宇都宮市不動前4-2-41
関東	さいたま サービスセンター	048-666-7987	〒331-0812　さいたま市北区宮原町2-107-2
関東	東東京 サービスセンター	03-5692-7765	〒114-0013　東京都北区東田端2-13-17
関東	多摩 サービスセンター	042-548-1391	〒191-0023　立川市柴崎町6-10-17
関東	千葉幕張 サービスセンター	043-299-8840	〒261-8520　千葉市美浜区中瀬1-9-2
関東	横浜 サービスセンター	045-753-4647	〒235-0036　横浜市磯子区中原1-2-23
東海	静岡 サービスセンター	054-344-5781	〒424-0067　静岡市清水鳥坂1170-1
東海	名古屋 サービスセンター	052-332-2623	〒454-0011　名古屋市中川区山王3-5-5



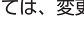












地区	窓口	電話番号	住所
北陸	金沢 サービスセンター	076-249-2434	〒921-8801　石川郡野々市町御経塚4-103
近畿	京都 サービスセンター	075-672-2378	〒601-8102　京都市南区上鳥羽菅田町48
近畿	大阪 テクニカルセンター	06-6794-5611	〒547-8510　大阪市平野区加美南3-7-19
近畿	阪神 サービスセンター	06-6422-0455	〒661-0981　兵庫県尼崎市猪名寺3-2-10
中国	広島 サービスセンター	082-874-8149	〒731-0113　広島市安佐南区西原2-13-4
四国	高松 サービスセンター	087-823-4901	〒760-0065　高松市朝日町6-2-8
九州	福岡 サービスセンター	092-572-4652	〒812-0881　福岡市博多区井相田2-12-1
沖縄	那覇 サービスセンター	098-861-0866	〒900-0002　那覇市曙2-10-1

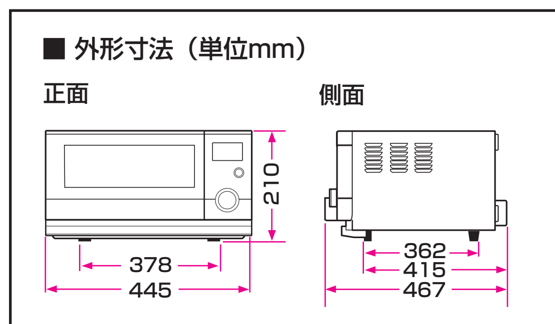
●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。（2009.06）

仕様

定格電圧	交流100V	外形寸法	幅445×奥行467×高さ210(mm)
定格周波数	50Hz-60Hz共用	庫内有効寸法	幅260×奥行355×高さ65(mm)
定格消費電力	1,440W	水タンク容量	約170mL
加熱方式	両面焼き	質量	約12kg
加熱設定時間	1～35分（1分単位）	角皿	幅258×奥行325(mm)
		電源コードの長さ	約1.4m

- コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は、「0」Wです。
- 設置するときは、天面3cm以上、両側面4.5cm以上空間を設ける必要があります。
- 長期間運転しないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

■ 外形寸法（単位mm）



付属品

本製品以外で使用しないでください。

角皿	角皿ホルダー	クックブック（取扱説明編／料理編） 当商品は日本国内向けであり、日本語以外のクックブックはありません。 This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.
水タンク	つゆ受け	保証書

※使用中に破損したり、紛失したときは、お買いあげの販売店へお申し付けください。（有料）

「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。 ▶▶▶ シャープサポートページ http://www.sharp.co.jp/support/




使用方法・お買い物相談 など

【お客様相談センター】

携帯・PHS OK 0120 - 078 - 178

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は、取扱説明書43ページをご覧ください。



受付時間 ●月曜～土曜：9:00～18:00 ●日曜・祝日：9:00～17:00（年末年始を除く）




修理のご相談 など

【修理相談センター】（沖縄地区を除く）

携帯・PHS OK 0120 - 02 - 4649

■〈IP電話やファクシミリをご利用〉または〈沖縄地区の方〉は、取扱説明書43ページをご覧ください。



受付時間 ●月曜～土曜：9:00～20:00 ●日曜・祝日：9:00～17:00（年末年始を除く）

シャープ株式会社
本社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
健康・環境システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

KF-AX1シリーズ Printed in Thailand
TCADCA014KRRZ 09LT (TH) ②